

# Pavía Sauce, Moscato Rojo y Moscato Blanco: Nuevas Variedades de Duraznero Creadas en Uruguay por la DIGEGRA y el INIA



Ing. Agr. Reinaldo de Lucca,  
Ing. Agr. Roberto Zeballos,  
Tec. Agrop. Héctor Grecco  
DIGEGRA - MGAP

Ing. Agr. Jorge Soria,  
Asist. Inv. Julio Pisano  
Programa Nacional  
Producción Frutícola - INIA

Según la Encuesta Frutícola 2007 (MGAP-DIEA), Uruguay posee 2.139 hectáreas de duraznero. Se agrupan las variedades de duraznero según sus respectivas fechas de cosecha en muy tempranas (cosechadas en octubre-noviembre), tempranas (diciembre), de estación (enero) y tardías (febrero y marzo), detallándose su contribución al cultivo nacional en el Cuadro 1.

**Cuadro 1 - URUGUAY.** Hectáreas de duraznero según época de cosecha.\*

	2000	2005 **	2007
Muy temprana	323	489	451
Temprana	984	491	755
Estación	1353	684	591
Tardía	485	413	231
TOTAL	3145	2077	2139

\* Fuente: Encuesta Frutícola 2007. MGAP-DIEA

\*\* 68% del área reconvertida mediante la ejecución del Programa de Reconversión y Desarrollo de la Granja – PREDEG

En el año 2000 el cultivo alcanzó 3.145 hectáreas. Al año siguiente el exceso de lluvias en otoño determinó problemas de asfixia radicular, castigando en particular a variedades de estación y tardías, las que poseen en la actualidad buena demanda en los mercados.

Este evento de exceso de lluvias aceleró la pérdida de recursos genéticos locales que ya se venía verificando en el país. Buscando la valorización de los recursos nacionales y con el objetivo de obtener nuevos materiales de duraznero de calidad, superior a los ya disponibles, la Dirección General de la Granja (DIGEGRA, antes JUNAGRA) del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, y el INIA han aunado esfuerzos en un Acuerdo de Trabajo, para la realización de un Programa de Recuperación y Mejoramiento de Recursos Genéticos Locales en Frutales.

Ya antes, en 1994 la Agencia Zonal Sauce de DIGEGRA había realizado un relevamiento regional de pavías de maduración semi-tardía y tardía, que en años siguientes dio origen al Programa referido.

Se busca mantener en las nuevas variedades la característica de buena adaptación al medio ambiente que ya se encontraba presente en las poblaciones con las que se inició el trabajo, priorizando las fechas de cosecha de estación y tardías.

Producto del programa de trabajo referido son las variedades Pavía Sauce, Moscato Rojo Y Moscato Blanco.



Pavía Sauce

### Pavía Sauce

En las zonas de Sauce y Los Cerrillos los durazneros tardíos Pavía Manteca y Pavía Moscatel tuvieron en el pasado su mayor expresión en área y diversidad genética. En 2007, existía en el país una superficie de 47 hectáreas correspondiente a durazneros tardíos tipo Pavía Manteca -incluyendo Pavía Ruby- que se ha transformado hoy en una población de gran heterogeneidad en características del follaje y de fruto, aptitud comercial, sensibilidad a enfermedades y estado sanitario.

En 1994 se realizó una selección masal en montes comerciales representando poblaciones de Pavía Manteca, identificándose 58 plantas. Cada una de esas plantas fue clonada, y cada uno de esos clones (grupos de plantas provenientes de aquella planta única), fueron plantadas en dos bloques de evaluación en los predios de los Sres. Monfort (zona de Sauce) y Passadore (zona de Juanicó). Se evaluó fundamentalmente la sensibilidad a Bacteriosis (Mancha bacteriana, *Xanthomonas arboricola* pv *pruni*) por ser la enfermedad más importante y sobre la que se podía efectuar una mejora. Sobre los frutos se evaluaron las características de forma, así como su pilosidad, el sobrecolor y la productividad.

En 2002 se preseleccionaron los clones ROU 26 y ROU 25 y fueron multiplicados para su evaluación en otras zonas y condiciones de cultivo, e instalados en los predios del Sr. Risso (Sauce) y el Dr. Zumarán (Melilla) en el Proyecto de Módulos de evaluación de nuevas variedades (PREDEG-INIA-JUNAGRA). Los clones preseleccionados fueron testados por ELISA para los virus Prune Dwarf, Chlorotic Leaf Spot y Prunus Necrotic Ring Spot.

Finalmente, ROU 26 fue seleccionado y denominado en 2004 como la variedad Pavía Sauce, la que deriva de la planta original del predio del Sr. J. Biganzoli, Sauce (Lat. 34° 38 S, Long. 56° 04 W), Departamento de Canelones, Uruguay. Posee características superiores a los restantes clones evaluados que representan a su vez los materiales comercialmente disponibles de Pavía Manteca.

Pavía Sauce se cosecha en la primera quincena de febrero (Cuadro 2), y en todas las localidades y años bajo evaluación presenta menor susceptibilidad a Bacteriosis que Pavía Manteca. Posee mejor forma de fruto, menos pilosidad, su sobrecolor cubre el 50 % del fruto, y posee buena productividad.

El testaje indica a Prune Dwarf Virus y Chlorotic Leaf Spot Virus ausentes en esta variedad, mientras presenta Prunus Necrotic Ring Spot Virus.

Los descriptores de Pavía Sauce fueron redactados en acuerdo al protocolo de la UPOV, para la protección de la variedad ante INASE. En 2004 fue presentada la solicitud del título de propiedad de Pavía Sauce, a nombre de MGAP (JUNAGRA) – INIA, el que fue extendido el 14 de noviembre de 2006 con el N° 270.

Se instalaron bloques de premultiplicación en las diferentes zonas de producción para asegurar la autenticidad varietal al momento de difusión de la variedad por DIGEGRA-INIA.

### Serie Moscato

La base genética recuperada de la población estudiada de Pavía Manteca y de Pavía Moscatel ha sido empleada desde 1996 en cruzamientos controlados, de cuyas progenies se efectuó la selección de los durazneros denominados bajo la Serie Moscato. Se buscó combinar las buenas características de tamaño, forma, firmeza, coloración de fruta y distintas épocas de cosecha, realizando un cruzamiento manual empleando como madres clones pre-seleccionados de Pavía Manteca y Pavía Moscatel, mientras que el polen fue aportado por las variedades EarliGrande y Flordaking.

A la progenie de 52 individuos logrados, se le denominó Progenie "Sauce" y fue evaluada en Peñarol Viejo (predio del Sr. Carlos Passadore) y en Los Cerrillos (predio del Sr. Orlando Virgili), sin obtener resultados destacables. A partir de sus mejores ejemplares y por polinización abierta, se obtuvo una segunda progenie de 155 individuos que fueron plantados en el otoño 2002 en la granja del Sr. Raúl Calcagno (Toledo).

En 2005 se realizó la primera preselección de 14 individuos, que se clonaron e instalaron en 11 módulos de validación distribuidos en Sauce, Santa Lucía, Las Violetas, El Colorado, Melilla, Rincón del Cerro, Colonia Wilson, Colonia Valdense y Carmelo.

En 2007 se realizó la selección de los clones 44 y 65, a los que se les denominó respectivamente Moscato Rojo y Moscato Blanco, variedades de las cuales ha sido solicitada su propiedad ante INASE a nombre de DIGEGRA (MGAP)-INIA. Mediante llamado a interesados, ha sido entregado material de propagación de estas variedades en marzo de 2008. Este material fue testado y arrojó resultados negativos para la presencia de los virus Prune

Dwarf, Chlorotic Leaf Spot y Prunus Necrotic Ring Spot. Con la denominación común de Moscato se compone esta nueva serie de variedades que conservan características que recuerdan a las variedades pavías locales: Pavía Manteca y Pavía Moscatel de los que provienen. Del mismo proceso, en 2009 habrá otros materiales a liberarse -153 y 83 (Cuadro 2).

**Moscato Rojo**

Es un árbol muy vigoroso, rústico y productivo. Posee baja sensibilidad a bacteriosis. Su fecha de cosecha es del 13 al 23 de diciembre. Presenta fruto redondo de calibre mediano, de buen aroma y atractividad, con 90 % de rojo rosado. Posee pilosidad media a corta y la pulpa posee buen sabor. El carozo es adherido y muy pequeño, sin tendencia a rajado. La pulpa es amarilla y presenta muchas fibras.



Moscato Rojo



Moscato Blanco

**Moscato Blanco**

Es un árbol muy productivo, de vigor medio a bajo. Posee baja sensibilidad a bacteriosis. Su fecha de cosecha es del 28 de enero al 3 de febrero. Presenta fruto de calibre mediano a grande, de buen aroma y atractividad, con 50 % rojo. Posee pilosidad media a corta y la pulpa posee muy buen sabor. El carozo es libre de la pulpa y de tamaño pequeño. La pulpa es blanca con fibras rojas contra el carozo.

El fruto de Moscato Blanco es algo sensible al manipuleo, como todos los duraznos de pulpa blanca. No obstante, la comercialización de fruta en 2008 no ha arrojado problemas en packing, donde el vaciado del medio bin fue realizado a mano.

**Cuadro 2 - URUGUAY.** Fechas de floración y cosecha en selecciones de duraznero. Acuerdo de Trabajo DIGE- GRA-INIA en Recuperación y Mejoramiento de Recursos Genéticos Locales en Frutales.

